

Gasthof
Zum Holtbaum



naturnah genießen



Jetzt wieder Grünkohl - das gesunde Wintergemüse aus der Region:

Egal ob Grün-, Rot-, Weiß-, Blumen- oder Rosenkohl sowie Brokkoli: Schon eine Beilagenportion dieser Kohlsorten enthält viele Vitalstoffe (Vitamine C, A, B6, K, Phytamine, Eisen, Kalzium, Magnesium), die unser Immunsystem schützen und stärken.

Guten Appetit

Änderungen vorbehalten

Nov. - Dez. 2024

- 1 Festtagssuppe** **7,00 €**
Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Grießklöschen, Blumenkohl, Nudeln, dazu Toastbrot
als Vorspeise: 5,50 €

- 2 Apfel-Kürbiscremesuppe** **7,00 €**
verfeinert mit Sauerrahm und Sherry, dazu Toastbrot
Als Vorspeise: 5,50 €

- 3 Kartoffelrahmsuppe** **7,00 €**
wahlweise mit Einlage aus Schweinshaxe, Hähnchenfilet oder geräuchertem Forellenfilet, dazu Toastbrot
Als Vorspeise: 5,50 €

- 4 Champignoncremesuppe** **7,00 €**
mit frischen Champignons und Gartenkräutern, dazu Toastbrot
Als Vorspeise: 5,50 €

- 5 fruchtige Tomatencremesuppe** **7,00 €**
mit Einlage aus Tomatenstücken, Gemüse u. Reis, dazu Toastbrot
als Vorspeise: 5,50 €

- 6 gebackener Camembert** **14,00 €**
mit Pfirsich, Ananas, Röstzwiebeln, Preiselbeeren, Toast u. Butter

- 7 Toast "für die Dame"** **16,00 €**
Hähnchenfilet mit Broccolie, Sc. Hollandaise u. Salatgarnitur

- 8 Toast "für den Herrn"** **16,00 €**
2 Schweinemedallions mit Champignons, Sc. Bèarnaise u. Salatgarnitur

- 9 Schlemmertost** **16,00 €**
geräuchertes Forellenfilet, Kräuterrührei, Shrimps, Salatgarnitur

Jetzt wieder Grünkohl - das gesunde Wintergemüse aus der Region:

Egal ob Grün-, Rot-, Weiß-, Blumen- oder Rosenkohl sowie Brokkoli: Schon eine Beilagenportion dieser Kohlsorten enthält viele Vitalstoffe (Vitamine C, A, B6, K, Phytamine, Eisen, Kalzium, Magnesium), die unser Immunsystem schützen und stärken.

Hauptgerichte

Änderungen vorbehalten

Nov. - Dez. 2024

- 10** **Champignonrahm- oder Paprikaschnitzel** **16,00 €**
aus der Schweinelachse geschnitten, dazu Pommes u. Tomate-Gurke
auch als Hähnchenschnitzel
-
- 11** **Münsterländer Kräuterpfannkuchen** **17,00 €**
gefüllt mit einer herbstlichen Pilz-Gemüsemischung und Hähnchenfiletstreifen, dazu Salatgarnitur
-
- 12** **Fitneßteller** **18,00 €**
frische Salate u. Früchte der Saison, Kartoffeltaschen, gegrilltes Hähnchenfilet (statt Hähnchenfilet auch vegane Hackbällchen)
als Seniorenteller: 16,-
-
- 13** **Hähnchenschnitzel "California"** **18,00 €**
mit Pfirsich, Ananas, Choronsoße, Kroketten, Garnitur
auch als Schweineschnitzel
-
- 14** **Holtbaumschnitzel** **18,00 €**
Schweineschnitzel mit Tomaten, Champignons, Zwiebeln und Käse überbacken, dazu Pommes und Tomate/Gurke
auch als Hähnchenschnitzel
-
- 15** **Schnitzel "Beelener Mark"** **19,00 €**
Schweineschnitzel, Kräuterrührei, Champignons, Gemüse und Bratkartoffeln
-
- 16** **Münsterländer Schlachteplatte** **19,00 €**
helles und dunkles Wurstebrot mit geschmorten Äpfeln, kleine Schweinshaxe, Stampfkartoffeln und Sauerkraut
-
- 17** **mageres Rindsgulasch auf westf. Art** **19,00 €**
mit hausgemachte Spätzle, dazu Salatteller
-
- 18** **Westfälischer Grünkohlteller** **20,00 €**
mit Bratwurst, Krustenbraten, Kohlwurst und Bratkartoffeln
-

Jetzt wieder Grünkohl - das gesunde Wintergemüse aus der Region:

Egal ob Grün-, Rot-, Weiß-, Blumen- oder Rosenkohl sowie Brokkoli: Schon eine Beilagenportion dieser Kohlsorten enthält viele Vitalstoffe (Vitamine C, A, B6, K, Phytamine, Eisen, Kalzium, Magnesium), die unser Immunsystem schützen und stärken.

Hauptgerichte

Änderungen vorbehalten

Nov. - Dez. 2024

- 19** *westfälischer Sauerbraten* **20,00 €**
zarte Schulterfiletscheiben vom Rind, mit Backobst, Apfelrotkohl und Spätzle
-
- 20** *westfälisches Zwiebelfleisch* **21,00 €**
*zartes Tafelspitz vom Rind, mit Zwiebelsoße, Petersilienkartoffeln dazu
Eisbergsalat in Zitronenrahm* **mit Kartoffelsalat: 18,-**
-
- 21** *heute 19,- Krustenbraten vom Spanferkel* **21,00 €**
mit frischen Champignons, Rahmsoße, Sauerkraut und Pürree
-
- 22** *Jägerplatte* **22,00 €**
*3 Medaillons vom Schweinefilet, frische Champignons, Sc. Bèarnaise und
Kroketten, dazu Salatteller*
-
- 23** *Landhauspfanne* **22,00 €**
*Schweinemedallions, Grillwürstchen, Hähnchenfilet, frische Champignons,
Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat*
-
- 24** *Grillteller "rustikal"* **22,00 €**
*Rindersteak mit Kräuterbutterr, Hähnchen- u. Schweinefilet mit Choron- u.
Paprikasoße, dazu Pommes und Salat*
-
- 25** *ofenfrischer Entenbraten* **25,00 €**
halbe Ente (Filet u. Keule), dazu Apfelrotkohl und Röstinchen
-
- 26** *gebratenes Fischfilet vom Zander* **25,00 €**
dazu Broccolie, Sc. Hollandaise, Butterreis und Salat
-
- 27** *feines Rehragout* **26,00 €**
*in einer Pilz-Rahmsoße, dazu Preiselbeer-Birne, Broccolie und
Mandelkroketten*
-

Jetzt wieder Grünkohl - das gesunde Wintergemüse aus der Region:

Egal ob Grün-, Rot-, Weiß-, Blumen- oder Rosenkohl sowie Brokkoli: Schon eine Beilagenportion dieser Kohlsorten enthält viele Vitalstoffe (Vitamine C, A, B6, K, Phytamine, Eisen, Kalzium, Magnesium), die unser Immunsystem schützen und stärken.